



## Lobster hidup untuk konsumsi





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi .....	1
3 Klasifikasi.....	1
4 Cara penanganan .....	1
5 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan tambahan.....	1
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	1
7 Syarat mutu .....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji .....	2
10 Syarat penandaan dan pengemasan.....	2





## Pendahuluan

Standar Lobster hidup untuk konsumsi ini disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (*quality assurance*) mengingat produk ini dipasarkan di dalam negeri dan diekspor, sehingga dalam penanganannya harus menggunakan cara dan peralatan yang memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- 1 UU. RI. No. 7 Tahun 1994 tentang persetujuan pembentukan Organisasi Perdagangan Dunia
- 2 SK Menteri Pertanian No. 304/Kpts/OT.210/4/94, tentang Akreditasi Departemen Pertanian.
- 3 SK Menteri Pertanian No. 303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di Lingkungan Departemen Pertanian
- 4 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikrobial dalam Makanan
- 5 Pedoman Penulisan standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (Pedoman 39-1995)
- 6 Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP.28-1979)
- 7 Metoda analisis dari *Bacteriological Analytical Manual* (BAM, 1992) dan *Association of Official Analytical Chemists* (AOAC, 1988)
- 8 Data dan Informasi teknis dari pihak dan instansi terkait

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres RI No. 20 Tahun 1984 jo. Keppres RI No. 7 Tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar dapat disampaikan kepada :

Badan Standardisasi Nasional  
Jl. Gatot Subroto – Senayan, Jakarta



## Lobster hidup untuk konsumsi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, cara penanganan, syarat bahan baku, bahan pembantu dan tambahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan untuk Lobster hidup untuk konsumsi.

Standar ini berlaku untuk Lobster hidup untuk konsumsi dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Definisi

Lobster hidup untuk konsumsi adalah Lobster hidup yang sehat dan kelengkapan organ sesuai persyaratan, yang telah mengalami proses penanganan awal, pengangkutan, sortasi, penampungan dan pengkondisian, penanganan, pengemasan, penandaan dan pemberian kode.

### 3 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

### 4 Cara penanganan

Cara penanganan Lobster hidup untuk konsumsi yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-4490-1998.

### 5 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan tambahan

Bahan baku Lobster hidup untuk konsumsi harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-4489-1998.

Bahan pembantu yang digunakan harus tidak merusak, tidak mengubah komposisi dan sifat khas Lobster hidup untuk konsumsi serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes. RI. dan ketentuan lain yang berlaku.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Lobster hidup untuk konsumsi harus ditangani, disimpan, diangkut dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan buku petunjuk teknis.

Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan yang diterbitkan oleh



Direktorat Jenderal Perikanan.

## 7 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut :

Jenis uji	Satuan	Persyaratan Mutu
a Organoleptik, minimum		5
b Mikrobiologi *) :		< 3
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	APM/gram	
- <i>Eschericia coil</i>	APM/gram	< 3
c Kimia *) :		
- Raksa, maksimum	mg/kg	0,5
- Antibiotik		neg
d Fisika :		
- Bobot bersih		sesuai label

\*) Apabila diperlukan

## 8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

## 9 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

- |   |                                  |                                |
|---|----------------------------------|--------------------------------|
| a | Cara uji organoleptik            | sesuai dengan SNI 01-2345-1991 |
| b | Cara uji mikrobiologi :          |                                |
|   | - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | sesuai dengan SNI 01-2340-1991 |
|   | - <i>Eschericia coil</i>         | sesuai dengan SNI 01-2332-1991 |
| c | Cara uji kimia                   |                                |
|   | - Raksa                          | sesuai dengan SNI 01-2364-1991 |
|   | - Antibiotik                     | sesuai lampiran                |
| d | Cara uji fisika                  | sesuai dengan SNI 01-2372-1991 |

## 10 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-4490-1998.







**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)